2.066 Nátierka vlašská
l00 porcií

Receptúra

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
vajcia	10	0,50	12	0,60	14	0,70	18	0,90
šunka	0,50	0,50	0,65	0,65	0,75	0,75	1,00	1,00
maslo	0,80	0,80	1,05	1,05	1,25	1,25	1,45	1,45
horčica	0,05	0,05	0,10	0,10	0,15	0,15	0,15	0,15
uhorky sterilizované b. n.	0,20	0,18	0,25	0,23	0,30	0,27	0,40	0,36
cibuľa	0,20	0,17	0,25	0,21	0,30	0,26	0,40	0,34
soľ	0,03	0,03	0,04	0,04	0,05	0,05	0,05	0,05
hmotnosť porcie v g	20		26		32		40	

Výrobný postup

Maslo vymiešame s horčicou, pridáme očistenú, na jemno pokrájanú cibuľu, na drobné rezance pokrájanú šunku a sterilizované uhorky. Všetko dobre vymiešame. Nakoniec pridáme posekané na tvrdo uvarené vajcia. Dochutíme soľou.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	319	77	1,61	7,6	0,0	0,5	0,1	6,4	0,2	0,054	0,0	0,0	0,4	0,0
B	417	100	2,05	10,0	0,0	0,7	0,1	8,3	0,2	0,069	0,1	0,0	0,5	0,0
C	495	119	2,40	11,9	0,0	0,8	0,1	10,1	0,3	0,082	0,1	0,0	0,6	0,0
D	589	141	3,12	14,0	0,0	1,0	0,1	12,3	0,3	0,097	0,1	0,1	0,8	0,0